الحمد لله علی نعمائه والصلوة علی رسوله واصحابه
١٢٨٥
در مطبع محمدی واقع دهلی

Bahadur-din ... (handwritten)

فہرست خوان نعمت

۱۸۸۸
CHECKED-2002
M.A.LIBRARY, A.M.U.
PE1888

بسم الله الرحمن الرحیم

الحمد لله علی نعمائه والصلوٰة والسلام علی رسوله وآله و اصحابه اجمعین ۰ ✢ ✤
بر ذائقه گیران طعام پر لذت و نمک چشان مائدهٔ خوان نعمت مبرهن و هویدا باد
که این ترکیب چند اقسام در صنعت پخت طعام از مطبخ خاص عطا اهتمام نواب قاسم علی
خان بهادر قیام جنگ انتخاب نموده درین اوراق زیب اقلام شد تا هر
خاص و عام ازین موجز نفع تمام گیرند و از ترکیب اعلی حلاوت حلق و
کام پذیرند و احیاناً اگر کسی را نظر کفایت در ترکیب این نسخها منظور خاطر
باشد در گوشت و روغن و مصالح گنجایش باقی ست ثلث یا ربع
حصه کم نمایند تا سبکتر باشد

ترکیب پختن یخنی پلاؤ

برنج استعمالی قسم اعلی یک آثار نمک یک ثار پاؤ بالا نمک نیم پاؤ پارچهاے
حلوان یک راس گوشت کاهی چهار آثار بادام نیم آثار ملائی پاؤ آثار شیر نیم آثار
دوغ پاؤ آثار لهسن پاؤ آثار لونگ یکدام الائچی دودام دارچینی شش ماشه
لیمون پاؤ آثار پارچه صافی دو عدد اول برنج را در آب شسته نگاه دارد که
تر شود بعد ازان حلوان را ذبح نموده یک یک پارچه بقدر پاؤ آثار تیار کنند بعد ازان

چهار آثار گوشت را پارچها کند بعد ازان هر در آنچه هشت یا نه مرتبه در آب بشوید
و در دیگچه شش آثار آب مع گوشت بیاید بالای آتش دان گذارد و آتش کند
هرگاه که کف و کثافت ازان بهم رسد آن را دور کند و بعد ازان دیگچه دیگر را بر آتش
نهد و یکدام مسکه دران انداخته بریان کند و سیر مذکور همه را صاف نموده با اندک
الایچی خرد در آن بیندازد بعد ازان همه گوشت را مع آب در آن دیگچه که سیر در آن
انداخته اند بیندازد که بپزد و ملاحظه نماید که پارچها بگدازگی رسید یا نه اگر گداز
شدند و قریب سه آثار آب باقی ماند یکدام روغن با اندک الایچی در دیگچه دیگر بگهار
داده و آب یخنی در صافی انداخته دران بپزد فرود آرد بعد ازان پاو آثار دوغ
با سوم حصه نمک در ده آثار آب مخلوط نماید و پارچهای حلوان ازان پارچه بر آورده
درین آب دوغ بشوید و باقی پارچه ها را دور کند بعد ازان همه مسکه را بدیگچه
کرده بالای آتش نهد و قرنفل و الایچی باقی را بیندازد و نصف آب گوشت
نیز دران بیندازد و نصف دیگر را نگاهدارد و بعد ازان پارچهای که از آب دوغ
شسته اند آن را در روغن بیندازد هرگاه کچ چهار جوش خورد سوم حصه نمک دیگر
نیز مع عرق همه لیمون دران بیندازد هرگاه آب خشک شود و بر روغن بماند بر زمین
فرود آرد بعد ازان بادام را مقشر و صاف نموده و سائیده بالائی و شیر
آمیز نموده درین پارچها بیندازد و بر آتش انگشت نهد بعد ازان
نصف آب گوشت را که نگهداشته اند بر آتش نهند و برنج را دران جوش
دهند و نمک باقی را دران بیندازند هرگاه برنج به نیم گداز کی رسد برنج
را در صافی انداخته آب وی دور کرده در پارچه ها مع دارچینی بیندازد
و بر آتش انگشت نهد تا یک گهڑے و از آرد دهن دیگچه بند نماید
وزن این پلاؤ همین بود +

ترکیب پختن پلاو ساده

برنج استعمالی یک آثار مسکه یک آثار پارچهای حلوان یک راس نمک چهٹانک قرنفل
والاچی یکیک دام زیره شش ماشه مورچ سیاه شش ماشه دوغ نیم آثار ملائی
پاو آثار پیاز پاو آثار شیر پاو آثار سیر چهٹانک ادرک چهٹانک اول پارچهای حلوان بقدر پاو آثار
تیار کند و برنج شش مرتبه بشویید و برنج را در آب گذارد که تر شود و ادرک و سیر را بکوبد بنصف
نمک سائیده اول نمک در پارچه بینداز د و مخلوط کند و بعد از ان آب ادرک و سیر مع دوغ
نیز در آن انداخته بیامیزد بعد از ان پیاز تراشد و همه مسکه را بر آتش نهد و
پیاز در ان مسکه بیندازد هرگاه که پیاز بریان شود پارچهای را در ان بگذارد و
بریان نماید هرگاه که آب خشک شود و بروغن رسد ملائی و شیر با پارچه نیز نموده
در ان بیندازد و برنج را بالای آن بیندازد و نمک باقی و قرنفل والاچی و زیره
و مورچ سیاه را نیز در ان بگذارد و موافق گداخت برنج آب گرم یا سرد در ان بیندازد
و با آتش نرم بپزد و هرگاه که برنج گداز د پخته شود بر آتش انگشت نگهدارد تا یک
گهڑی که پخته شود بکار آرد و در کمی و بیشی هر چیز اختیار صاحب طعام ست

ترکیب پختن کهچڑی بریان

برنج نیم آثار دال نیم آثار نمک چهٹانک مسکه سه پاو پیاز چهٹانک قرنفل شش ماشه الایچی
شش ماشه زیره شش ماشه شیر پاو آثار ملائی پاو آثار مورچ سیاه شش ماشه
اول مسکه را بر آتش گذارند و پیاز را تراشیده در مسکه بیندازد و کهچڑی را شسته مع
نمک والایچی و زیره و مورچ سیاه در ان بگذارد و بریان نماید هرگاه که کهچڑی به سرخی
رسد آب موافق پختن کهچڑی بیندازد هرگاه که کهچڑی مذکور نیم پخته شود ملائی و شیر را
[illegible]

کهچڑی بر آتش آهسته نهد و یکبار بپزد و هرگاه کهچڑی در رکابی برآرد باید که گرم
گرم تناول نماید

دیگر ترکیب پختن کهچڑی بریان بی شیر و ملائی کم مصالح

برنج نیم آثار دال نیم آثار نمک چهٹانک مسکه یک و نیم پاو پیاز چهٹانک قرنفل نیم ماشه
مورچ سیاه نیم ماشه الایچی نیم ماشه زیره یک ماشه اول مسکه را بر آتش گذارد و
پیاز را تراشیده در مسکه بیندازد و کهچڑی را شسته مع نمک و الایچی و زیره و
مورچ سیاه دران گذارد و بریان نماید هرگاه کهچڑی به سرخی رسد آب
موافق پخته شدن کهچڑی دران بدهد وقتیکه پخته شود دهن دیگچه از آرد بند نموده
تا یک ساعت بر آتش گذارد که تیار شود

ترکیب پختن قورمه ساده

گوشت یک آثار مسکه نیم آثار نمک چهٹانک پیاز پاو آثار لهسن نیم پاو ادرک چهٹانک
دوغ نیم آثار قرنفل یکدام الایچی یکدام مورچ سیاه یکدام بادام پاو آثار ملائی پاو آثار
زعفران چهار ماشه لیمون پنج عدد اول گوشت را در دو سه آب بشوید و نمک و دوغ و آب ادرک
دران بدهد و مسکه را بر آتش نهد و پیاز را تراشیده دران مسکه بیندازد و بریان
نماید هرگاه که پیاز سرخ شود گوشت مع دوغ وغیره دران روغن بریان بیندازد
و گوشت را بریان نماید و در وقت بریان نمودن قدری قدری آب سیر انداخته
باشد بعد ازان قدری آب مع قرنفل و الایچی و مورچ سیاه دران بیندازد
هرگاه گوشت ملایم و پخته شود بادام مقشر و صاف سائیده با ملائی پارچه بیز کرده در
گوشت بدهد بعد ازان عرق لیمون و زعفران داده بر آتش آهسته نگهدارد تا یک
ساعت که تیار است و در کمی و بیشی مختار است

ترکیب پختن [illegible]

گوشت یک آثار ریسکه نیم آثار نمک چهٹانک پیاز پاو آثار سیر نیم پاو ادرک چهٹانک لیمون
پنج عدد دوغ نیم آثار مورچ سیاه یکدام زعفران چهار ماشه وآرد هلدی یعنی زرد چوب
دو دام کشنیز چهٹانک و هر ترکاری که منظور و مرغوب باشد اول گوشت را در دوسه
آب شسته نمک و دوغ و آب ادرک و کشنیز درآن بدهد و مسکه را بر آتش نهد و
پیاز را تراشیده درآن بریان نماید بعد ازان هلدی را سائیده نیز در روغن بریان
کند بعد ازان گوشت مع دوغ وغیره دران انداخته بریان نماید و آب سیر قدرے
قدری انداخته باشد بعد ازان هر ترکاری که منظور باشد درآن انداخته بریان نماید
و بعد ازان قدری آب بموافق پختگی ترکاری و گوشت درآن بدهد هرگاه که پخته شود عرق
لیمون یا هر ترشی که موجود باشد بیندازد بعد ازان زعفران داده فرود آرد +

ترکیب پختن کباب خطائی

گوشت یک آثار ادرک پاو آثار نمک چهٹانک پیاز نیم پاو مورچ سیاه دو دام لونگ
یکدام الائچی خورد یکدام کشنیز چهٹانک دوغ نیم پاو ملائی پاو آثار بادام پاو آثار ریسکه
نیم آثار زعفران چهار ماشه لیمون چهار عدد اول گوشت را صاف از رگ وغیره نموده
قیمه بسیار باریک نماید و نمک درآن بیندازد بعد ازان عرق ادرک و پیاز را باریک
کرده همه مصالح سائیده مع زعفران درآن بیندازد و دوغ را در یک صافی بسته
نگهدارد که آب وی دور شود بعد ازان دوغ بسته را با ملائی و بادام مقشر و صاف
سائیده و پارچه بیز کرده در همه قیمه بیندازد و بقدر نیم پاو روغن نیز دران بیندازد و
باهم مخلوط کند هرگاه که خوب آمیخته شود ٹکیه های قیمه مثل خطائی بسازد و روغن را
ماهی تابه انداخته بر آتش نهد هرگاه که بریان شود همین ٹکیه ها را دران بیندازد و
بریان کند و بوقت سرخی کباب ها ترشی لیمون بدهد پس کباب تیار خواهد شد +

ترکیب کباب پرسنده

گوشت یک آثار ادرک نیم آثار نمک چھٹانک مرچ سیاه نیم چھٹانک کشنیز چھٹانک پیاز
نیم پاؤ زعفران چهار ماشه دوغ نیم آثار لیموں چهار عدد مسکه پاؤ آثار بالائی پاؤ آثار
بادام پاؤ آثار پنیر نیم پاؤ قرنفل یکدام الاچی خرد یکدام اول دوغ را در جهالی
بسته نگاهدارد و پرسنده های گوشت تیار کند و عرق ادرک و نمک سائیده پیاز را
قیمه نموده و کشنیز بریان کرده سائیده مع عرق لیموں و زعفران در پرسنده ها بیندازد
و دوغ بسته را با بالائی و بادام مقشر صاف نموده و سائیده مع مسکه دران بگذارد
و مخلوط کرده در سیخ بکند و پنیر را سائیده بالای آن بچسپاند و رشته خام بالای آن
پیچ بکند و بر آتش انگشت بگذارد و هرگاه سرخ شود تناول نماید

ترکیب پختن کباب ساده

گوشت یک آثار نمک چھٹانک ادرک چھٹانک پیاز چھٹانک مرچ سیاه دو دام مسکه
نیم پاؤ دوغ پاؤ آثار کشنیز چھٹانک اول بوٹی گوشت را بطور ریزه خرد تیار کند بعد
ازان نمک سائیده و عرق ادرک و پیاز را قیمه نموده و مرچ را باریک سائیده مع
دوغ و کشنیز بریان کرده و سائیده و همه مسکه را در آن بوٹی ها مخلوط کند و سیخ بکشد
و در آتش انگشت ساعتی گذارد که سرخ شود تیار است تناول نماید

ترکیب تیار ساختن کباب مرغ و مرطائر

یک عدد مرغ را پاک و صاف نموده و شسته و از نوک کارد کوچیده نیم چھٹانک ادرک نیم پاؤ کشنیز
مقشر سائیده لونگ و الاچی یکیک ماشه و مرچ دو دام سائیده آمیزد و جغرات را آب
خشک کرده و بالائی را با چه بیز کرده بیامیزد و پیاز نیم چھٹانک گرفته ریزه ریزه کرده
در مسکه بریان کند و با مرغ بیامیزد و بطریق مذکور کباب سازد

ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بسیخ

نیم آثار گوشت ماهی نیم پاؤ مسکه ادرک نیم چهٹانک پیاز نیم چهٹانک جغرات پاؤ آثار ملائی یک
چهٹانک کشنیز دو فلوس آرد نخود نیم چهٹانک مرچ چهار ماشه لونگ یک ماشه الایچی یک
ماشه لیمون سه عدد نمک دو دام اول گوشت را پاره پاره مقدار کباب نموده و از نوک
کارد کوچیده از آرد نخود خوب بشوید بعد ازان نمک و عرق ادرک و کشنیز مقشر سائیده
و مرچ سیاه سائیده دران کباب ها بیامیزد و پیاز را ریزه ریزه تراشیده در مسکه
بریان کرده آن پیاز مع مسکه در کباب ها بیامیزد و عرق لیمون و لونگ و الایچی
سائیده بیامیزد و جغرات را نیز از آب خشک کرده ملائی را صاف نموده در کباب ها
بیامیزد پس کباب ها را بسیخ کشیده مصالح که باقی مانده باشد بران کباب
ها بمالد و بر آتش بریان کند

ترکیب دیگر از تلادی ماهی و جهینگا و غیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از آرد نخود یا از آرد برنج یا آرد عدس از هر سه آرد که هر کدام
سہل طبیعت باشد لهسن و پیاز و ادرک و نمک هر سه را سائیده و قدری جغرات نیز همراه
را بآرد مذکور لت نماید و قدری هلدی نیز داخل کند بعد ازان بالای ماهی لیپانیده
در روغن تلادی نماید و بکار برد ٭

ترکیب خاگینه

بیضه مرغ ده عدد روغن مسکه یک و نیم پاؤ آرد نخود بریان یک چهٹانک نمک نیم چهٹانک مرچ
سیاه چهار ماشه کشنیز بریان مقشر کدام لونگ یک ماشه الایچی یکماشه پیاز یک چهٹانک
جغرات نیم پاؤ بیضه را شکسته نمک و آرد نخود و مرچ سیاه سائیده و پیاز خام تراشیده
و کشنیز سائیده و لونگ و الایچی

سائیده بیندازد و بیامیزد و حبزات را آب دور کرده بیامیزد و باهم خوب بیالاید و سک
را در ماهی تابه انداخته بر آتش نگشت گرم کند و آن مجموع سه سه پاره را دران روغن بیندا
چون یک رخ سرخ شود رخ دیگر را نیز و بالا کرده سرخ کند بعد ازان از کار دیا
پاره تراشیده برآرد و تناول نماید

ترکیب پختن یخنی ساده پرهیزی

گوشت نر و کم ریشه سائیه یک آثار پارچه نیم نیم پاو تیار کرده یک بار در آب تازه بشوید و
آب دور کند بعد ازان بار دوم در آب تازه بشوید و آب دور کند بعده در آب گرم
که اندکی گرمی آن نیز باشد آن پارچهای گوشت را هفت بار غوطه بدهد و آب را دور کند
همین عمل سه بار نموده گوشت را در آن آب گرم نگاهدارد و در دیگچه دیگر سه آثار
آب گرم ساخته آن پارچه گوشت را در آن انداخته آتش دهد و سرپوش بند کند و چهار
ماشه پهتکری اندازد و هرگاه در گوشت جوش آید و کف در آب نمایان شود آن را دور
کرده باشد هرگاه تمام کف از گوشت دور شود انگاه در دیگچه دوم بقدر دو فلوس
مسکه انداخته هفت حبه لهسن را خوب بریان کند و آن گوشت را مع آب در آن
بگهار دهد و از آتش تیز بپزد هر قدر آتش تیز خواهد بود پخت آن خوب خواهد شد چون
گوشت گداز شود باز در دیگچه دوم یک توله مسکه انداخته از ده دانه الایچی خورد بطرز بالا
بگهار دهد باز در دیگچه مسکه و الایچی انداخته بار دوم بگهار دهد و از صافی
صاف نموده نمک سوده بقدر ذایقه انداخته تناول کند و اگر در پلاو و یا کهچڑی استعمال
نماید همین طرز خوب است و علی هذا القیاس یخنی چوزه مرغ پاو آثاری و یا بچه گوسپند
تیار سازد و بکار برد

ترکیب نان باقرخانی

میده گندم یک آثار شیر دو آثار روغن زرد سه پاؤ نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی پاؤ آثار
بادام سه چهٹانک جغرات برای مالیدن نیم پاؤ الایچی خرد دو ماشه جوز یکعدد دارچینی دو
ماشه میده نیم پاؤ اول شیر را جوش کند و سرد نماید و نمک درو بیندازد و بعد ازان میده
درو بیندازد و مالش نماید و درمیان و بعد ازان نیم پاؤ میده را در دیگ نیم پاؤ
بیندازد و الایچی و جوز و دارچینی را سائیده نیز درو بیندازد و مخلوط نماید هرگاه که تیار شود
یعنی خمیر گردد دران آرد که مالش کرده نهاده است بیندازد هرگاه که خمیر تیار شود
پیڑها نماید بعد ازان پیڑه ها در سینی دراز نماید و روغن را بهر دو طرف آن بمالد و
و در هر پرت آن روغن سازند و ته بندند و بالایش صافی بیندازد هرگاه که روغن
مجتمع شود باز پیڑه ها نماید و بیلن کند بعد ازان صافی را نرم کند و بالایش بیندازد تا یک
گهڑی بعد ازان بادام را صاف کرده و سفید نموده دو دو سه سه ورق کرده بر و بچسپاند
و تل سفید بریان نیز باز دراز نماید و بر رفیده بیندازد و بر رفیده بیلن کند که مدور گردد
بعد ازان از کنار دخالیده در تنور بچسپاند و بوقت پختن اندک اندک شیر برو داده
باشد تیار خواهد شد

نسخه شیرمال

میده یک آثار شیر دو آثار روغن زرد یک و نیم پاؤ نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی نیم پاؤ
الایچی خرد دو ماشه جوز یکعدد دارچینی دو ماشه میده نیم پاؤ اول شیر را جوش
کند و سرد نماید و نمک را درو بیندازد و هرگاه که نمک مخلوط کرده میده درو بیندازد و
مالش کند بعد ازان در جغرات الایچی خرد و دارچینی را سائیده و میده نیم پاؤ و همه را
مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در میده مالش کرده بیندازد و ملائی را پارچه بیز کرده نیز
درو بیندازد و روغن زرد از بالای او بیندازد هرگاه که خمیر تیار شود پیڑه ها نماید بعد

بنیدازد و تا یک گہڑی بعد ازان صافی بردارد و بر رفیده بنیدازد و گاه دم کند و در تنور بچسپاند بعد ازان فوراً قدری شیر بہر و بنیدازد و مخلوط از دست کند ہر گاه سرخ شود تیار است

نسخہ نان تافتان

از دو یک اثار شیر دو اثار روغن زرد پاو اثار ملائی نیم پاو بادام نیم پاؤ نمک لاہوری نیم چہٹانک جغرات بیرای ماوا نیم پاؤ الایچی خورد دو ماشہ جوز بکیعدد دارچینی دو ماشہ بیدہ نیم پاؤ اول شیر را جوش دہد و سرد نماید و نمک را در و بنیدازد ہر گاه که نمک مخلوط گردد میده در و بنیدازد و مالش کند بعد ازان در جغرات الایچی خرد و دارچینی و جوز را سائیده و میده ہمہ را مخلوط کند ہر گاه که خمیر شود در میده مالش کرده بنیدازد و ملائی را پارچہ پارچہ کرده نیز در و بنیدازد و از بالای وی روغن زرد بدہد ہر گاه که خمیر تیار شود باز پیڑه ہا نماید بعد ازان بیلن نماید بعد ازان از دست دراز کند بصورت نان و ٹکیہ و درمیان وی را گرفتہ از کارد بخلاند بعد ازان صافی نم کند و بالایش بنیدازد تا یک گہڑی بعد ازان بادام را صاف کرده سفید کند دو دو سہ سہ ورق کرده بر وی بچسپاند بعد ازان در تنور بچسپاند بعد ازان از قدری شیر چہیٹہ دہد تیار ست

ترکیب پختن پورے

یک اثار میده قیمہ گوشت یک اثار روغن زرد یک اثار مصالح گرم نہ ماشہ ادرک یک چہٹانک پیاز پاو اثار نمک یک چہٹانک کشنیز خشک چہٹانک و ترشی انبر چہٹانک مرچ سیاه یکدام لہسن نیم چہٹانک پودینہ شش ماشہ پنیر نیم پاؤ اول قیمہ گوشت [illegible]

وادرک و پیاز در قیمه بیندازد و قیمه را در دیگچه نموده بالای آتش بنهد پاؤ آثار روغن در دیگچه انداخته قیمه را خوب بریان نماید بعده از آتش فرود آرد گرم مصالح و پودینه و پنیر و کشنیز در قیمه باید داد بعد از آن میده را خوب مالش داده بطور پوری دونان از بیان تیار کند و قیمه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را باهم ساخته در روغن زرد بیندازد هرگاه پخت شود بکار برد بهمین طور چند پورے تیار نموده باستعمال آرد ✣

ترکیب پختن کهجور خاصه

میده یک آثار چینی یک آثار روغن زرد یک آثار شیر یک آثار اول میده را در پنج درم روغن داده یک گهڑی بمالند و فوراً آب داده دو گهڑے دم دهند و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بمالند تا که بسته شود بعده از شیر گرم خمیر کنند و دو گهڑی بمالند اگر ملائی دهند یا بادام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجور ساخته خشک کنند و در روغن بریان کنند ✣

ترکیب پختن گلگله

میده آثار شکر آثار روغن زرد آثار شیر آثار دار چینی دو ماشه خمیر نان دو دام اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده و شیر و شکر را یکجا نموده میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذکور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد غفص شود دیگچه از آتش فرو گرفته لت دهند چون سرد شود روغن در دیگچه دیگر بر آتش ملائم بنهند و گلگله نموده بریان کنند و بکار برند ✣

نسخه لوز بادام

مغز بادام مقشر پاؤ آثار مغز بادام ...

بعد از آن مغز بادام را سائیده در روغن بریان کند بعد از آن قند سفید را شیره نموده سفیدی نیم بیضه انداخته شیره را صاف نموده مشک و گلاب در چاشنی انداخته پخت کرده حل نماید بعد از آن بادام را انداخته آمیز نموده در سینی روغن مالش کرده قوام انداخته سرد نماید و ورق نقره نهاده لوز نماید

نسخه لوز زردک و کدوی شیرین

مغز زردک را پارچه بیز نموده نیم آثار و قند سفید را شیره نموده یک آثار نیم آثار روغن زرد در دیگچه انداخته حل نماید بالای آن شیره در دیگچه انداخته وقتیکه تار از چاشنی برآید آن زمان نصف لیمون و دو دو ماشه زعفران و مشک و گلاب انداخته یک پاو مغز بادام نقره انداخته آمیز نموده در سینی برآورده سرد نموده لوز نماید

نسخه اچار لیمون کاغذی

اول لیمون کاغذی یک آثار نمک طعام یعنی نمک سانبهر نیم پاو هفت یا هشت روز بگذارند تا آنچه آب برآید دور کنند و لیموها صاف نموده فی آثار را چهار فلوس نمک لاهوری فی آثار دو توله دیگر آب لیمون کاغذی برآورده فی آثار لیمون نیم پاو نمک مخلوط نموده بگذارند و در آفتاب دارند

ترکیب دیگر اچار لیمون کاغذی

اول لیمون را بر سنگ سحق کنند و در آب اندازند بعده در سبوچه گلی شامل نمک انداخته دو سه روز بدارند و جنبش و حرکت می داده باشند و آب که از آن برآید دور کنند هرگاه که نرم شود بالای چادر داشته هوا دهند وقتیکه بانک خشکی آید در روغن خواه سرکه خواه در آب لیمون هر چیزیکه مرغوب مزاج باشد گذارند و نمک موافق طبع انداخته بکار برند

ایضاً اچار لیموں کاغذی

کاغذی را مع پوست در آوند گلی انداخته و نمک و مورچ سوده در آن پاشیده
تا چهار پاس بعده آنرا از پارچه صاف نموده در طپش آفتاب خشک کند
یموں بالکل خشک شوند آنرا نگاه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه تند خواه عرق
بینداز دو گاه گاهی در تابش آفتاب بنهد و نمک و مورچ بقدر ذایقه درست
ین قسم اچار تا چند سال بماند و روز بروز فایده هضم زیاده می نماید

ترکیب تیار نمودن اچار انبه

انبه تازه تازه را پوست دور کرده و خسته برآورده بالای آن نمک سوده
تا یکپاس در طپش آفتاب بدارد که حصه آب او دور شود و کیری را در صافی پارچه از
مشت
ه و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه خالص بیندازد و بگذارد
ید خوردن منظور باشد نمک موافق ذایقه اندازد و اگر نهان منظور باشد همون
ایت سیکت و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست مغز کیرے انبه تراشیده
تراشیده یا دیان برگ پودینه سبز لهسن تر دیرین اشبا نمک و مورچ
سوده مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد بعده همه راست مال کرده
کم انبه بهم نماید و گاه گاه ظرف اچار در گرمے آفتاب بدارد + + + +

ایضاً تیار نمودن اچار انبه

انبه کلان خام را دور نموده انبه ها را از درمیان تراشیده در انبه ها قدرے
ده در آفتاب یکدو پهر گذاشته بعده از پارچه انبه ها صاف نموده درمیان
الح لهسن ادرک و کلونجی خوب باریک تراشیده درمیان انبه ها انداخته
شته بسته در عرق نعناع خواه در...

روغن تلخ و نمک موافق ضابطه انداخته در آفتاب نگاه دارند و بعده بکار برند ✤

نسخه چٹنی

ده آثار سیب پوست آن تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک باید
و آب آن را که برآید دور نکنند و بگیرند ادرک نیم پاؤ نمک بقدر ذائقه قرنفل یکدام مرچ
سیاه یکدام کلونجی یکدام مرچ سرخ دهنی یکدام کشنیز خشک یکدام جوز بویا شش
ماشه نشاسته شش ماشه نعناع خشک یکدام دارچینی یکدام کوفته و بیخته داخل چٹنی
مذکور داخل کرده عرق نعناع پاؤ آثار نیز داخل کرده در آفتاب نگاه دارند تا مدت [illegible]
روز وقتیکه عرق نعناع خشک شود دیگر عرق داخل چٹنی کرده نگاه دارد

نسخه مربای انبه

انبه جالی دار خواه بی جالی پوست دور کرده و تراشیده و خسته نیز دور کرده پھانک ها
انبه از نوک خار آهن کوچیده بعد ازان جوش دهد و قدری شیره قند خواه نبات و پھانک
های انبه دران انداخته جوش دهد بعد ازان یک دو روز بسته بماند بعده شیره
دیگر تیار نماید و پھانک های انبه را از شیرهٔ اول بیرون کرده در شیرهٔ
دیگر بیندازد و یکدو کاغذی لیمون تراشیده عرق دران بیندازد هرگاه که تیار شود بکار

خاتمة الطبع

الحمد لله تعالی شانه و الصلوة و السلام علی رسوله و اصحابه رضوان الله علیهم اجمعین ✤
بعد ذائقه گیران حلوای مضامین رنگین و چاشنی خوران الوان مطالب شیرین مژده باد
که درین هنگام رسالهٔ دلفریب تفریح بخش طبیعت مسمی به خوان نعمت بمطبع محمدی
در شهر دهلی واقع کوچه چیله گذر فیض بازار مطابق اصل نسخه مولف بکمال صحت
[illegible]

LYTTON LIBRARY ALIGARH MUSLIM UNIVERSITY